SNI 01-2707-1992

Standar Nasional Indonesia

Ubur-ubur asin

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

SNI 01-2707-199[illegible]

UBUR-UBUR ASIN

Standar Nasional Indonesia Ubur-ubur asin diangkat dari Standar Pertanian Indonesia - Perikanan SPI-KAN-02-14-1984 dan Standar Perdagangan SP-66-77/Rev. Mei 85 dengan perubahan format sesuai dengan pedoman penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI), tanpa perubahan pada isi pokok Standar.

Standar ini disusun mengingat produk ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan diekspor, sedangkan ubur-ubur asin masih diolah dengan cara dan peralatan yang sederhana serta tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene. Penyusuanan standar ini berdasarkan hasil survey di beberapa daerah penghasil Ubur-ubur asin seperti: DKI Jakarta, Ujung Pandang, Ambon, hasil uji coba laboratorium Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BBPMHP) Ditjen Perikanan, Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Dinas Perikanan Daerah dan hasil konsensus dengan pihak yang terkait yang diselenggarakan oleh komisi Standardisasi Pertanian Indonesia.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standarisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keppres R.I nomor 20 tahun 1984 Jo Keppres nomor 7 tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbaqai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan Standar ini dapat disampaikan kepada :

Sekretariat Dewan Standardisasi Nasional
Jln. Gatot Subroto
Jakarta

1. Ruang Lingkup

Standar ini berlaku untuk Ubur-ubur mentah segar yang diasinkan.

Standar ini tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2. Definisi

Ubur-ubur asin adalah suatu hasil olahan ubur-ubur segar yang bersifat produk asin semi basah dari jenis Aurelia spp yang telah mengalami perlakuan ; pencucian, penyiangan, penggaraman dengan bahan tambahan tawas dan penirisan.

3. Klasifikasi

Ubur-ubur asin digolongkan dalam 1 (satu) tingkatan mutu.

4. Cara Pembuatan/Pengolahan

Cara pembuatan/pengolahan ubur-ubur asin yang dimaksudkan dalam standar ini sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1989.

5. Syarat Bahan Baku, Bahan Pembantu dan Bahan Tambahan

Bahan baku ubur-ubur asin harus memenuhi syarat kesegaran dan kesehatan sesuai dengan SPI-KAN-01-1989.

Bahan pembantu dan tambahan yang dipakai harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas ubur-ubur asin kering dan harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku di Depkes. RI.

6. Teknik Sanitasi dan Higiene

Ubur-ubur asin harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang higienis dan saniter sesuai dengan buku Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan.

7. Syarat Mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi agar dapat dinyatakan memenuhi ketentuan persyaratan standarnya adalah:

Jenis uji	Persyaratan mutu
a. Organoleptik :	
-nilai minimum	6,5
-Kapang.	Negatif.
b. Mikrobiologi:	
-TPC/gram maks	5×10^5
-*Escherichia coli*, MPN/gram maks	3
-*Salmonella* *)	Negatif
-*Vibrio cholera* *)	Negatif
-*Staphylococcus aureus* *)	Negatif
c. K i m i a :	
-Air, % bobot/bobot, maks	25
-Borax ppm maks. *)	100
-Bilangan peroksida	1,2 mg/eq
-Abu tak larut dalam asam % bobot/bobot maks	0,3
-Kadar garam,% bobot/bobot,maks	3

*) bila diperlukan (rekomendasi).

8. Cara Pengambilan Contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan SNI 01-2326 - 1991.

9. Cara Uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metode pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut :

1. Cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345 - 1991.

2. Cara uji mikrobiologi :

- Jumlah bakteri (TPC) sesuai dengan SNI 01-2339 - 1991.
- *Escherichia coli* sesuai dengan SNI 01-2332 - 1991.
- *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2335 - 1991.
- *Staphylococcus aureus* sesuai dengan SNI 01-2338 - 1991.
- *Vibrio cholerae* sesuai dengan SNI 01-2341 - 1991.

3. Cara uji kimia

- Kadar Air sesuai dengan SNI 01-2356 - 1991.
- Kadar Garam sesuai dengan SNI 01-2359 - 1991.
- Kadar Abu tak larut dalam asam sesuai dengan SPI-KAN-PPK-1989.
- Borax ppm maks. sesuai dengan SNI 01-2358 - 1991.
- Bilangan peroksida sesuai dengan SNI 01-2347 - 1991.

10. Syarat Penandaan dan Pengemasan

Penandaan (pemberian label) dan cara pengemasan harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1989.